

Mont Blanc Kestaneli

MELLA MOIST CHOCOLATE MİKSİ, MELLA COOKING CREAM ve LUBECA IVORY COAST %55 ile çalışılmış



MELLA MOIST CHOCOLATE MİKSİ	1,000 kg
Yumurta	0,400 kg
Sıvı yağ	0,400 kg
Su	0,200 kg
Toplam ağırlık	2,000 kg

Karıştırma süresi:	5 - 6 dakika, orta devirde
Hamur ağırlığı:	İsteğe göre
Fırın sıcaklığı:	180 – 190 °C
Pişirme süresi:	35 dakika

Kestaneli mousse:

MELLA COOKING CREAM	1, 000 kg
LUBECA IVORY COAST %55	0, 250 kg
Süt	0, 250 l
Kestane	0,500 kg
Tereyağı	0,050 kg
Yaprak jelatin	0,025 kg
Yumurta beyazı	0,200 kg
Toz şeker	0,200 kg
Toplam ağırlık	2,500 kg

Uygulama:

MELLA COOKING CREAM, süt ve kestane kaynatılır. LUBECA IVORY COAST %55, tereyağı ve jelatin eklenir. Yumurta beyazı ve şeker ile hazırlanmış mereng bu karışıma ilave edilir. Daha sonra çırpılmış MELLA COOKING CREAM ile karıştırılarak uygulamaya hazır hale getirilir.

Hindistan cevizli kaplama sos:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,300 kg
MELLA GOURMET WHIP	0,500 kg
Hindistan cevizi	0,100 kg
Jelatin	0,020 kg
Toplam ağırlık	0,920 kg

Uygulama:

MELLA GOURMET WHIP ısıtılır, LUBECA WEISSE SCHOKO %29, jelatin ve Hindistan cevizi ilave edilerek karıştırılır. Hazırlanan sos ile turtalar görseldeki gibi dekore edilir